



LES RECETTES D'UNE CUISINE IODÉE AVEC FENÊTRE SUR MER

Producteurs sur la Lagune de Thau depuis 3 générations,
notre expérience et notre savoir-faire sont le gage de la qualité et de la diversité de nos produits.

• BONNE DÉGUSTATION ! •

• PARA PICAR, À L'APÉRO !

6 Saint-Jacques	10€00
Chiperones persillés	12€00
Pour les accompagner : Piquepoul extra brut, effervescent, méthode traditionnelle, (75 cl)	21€00

• UNIQUE, NOTRE BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ : 32€90

Huîtres affinées de notre production, moules, escargots, bulots, assortiments de coquillages gratinés ou persillés, plats chauds variés, salades de la mer ou du pêcheur maison, crevettes, crustacés, mayonnaise et aioli maison, beurre, pain cuit sur place...

Les ressources de la mer sont fragiles, servez-vous à volonté, mais sans gaspiller ! Toute dégustation des produits du buffet, sans commande préalable, sera facturée au tarif indiqué de 32€90. Merci d'en tenir compte.

• ENTRÉES

6 Huîtres spéciales Occi Marée - Huîtres de Bouzigues affinées dans nos bassins	9€50
Bouquet de crevettes - 12 pièces	10€00
Huîtres gratinées au Noilly Prat - 6 pièces	12€00
Assiette de couteaux - 12 pièces	10€00
Assiette découverte - 3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 bulots	7€00
Tartare de saumon frais, avocat, salade d'algues	14€00
Salade de saumon, crevettes	14€00
Salade au chèvre chaud	12€00
Salade Burrata - Carpaccio de tomates, salade, oignon rouge, olives, burrata, pesto vert	13€00
Notre homard en salade et l'accompagnement du Chef	21€00

• SALADES REPAS, UNIQUEMENT LE MIDI

Salade Fraîcheur - Salade verte, tomates, œufs, olives, maïs, oignons, jambon de pays, gressins	19€00
Salade Grand Port - Lamelles de seiche marinées, dés de saumon, anchois marinés, chipirones, salade, tomates, œufs, olives, oignons rouges, gressins	21€00
Salade Pastorale - Toasts au chèvre miel, salade, tomates, maïs, œufs, olives, oignons rouges, gressins	19€00

CARTES DES DESSERTS : TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE

• L'ARDOISE DU JOUR

8€50

Bounty, 1 boule chocolat, 2 boules coco, chocolat maison, coco rapé, chantilly	8€50
Café Liégeois, 2 boules café, 1 boule vanille, café frappé, chantilly	8€50
Chocolat Liégeois, 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, chantilly	8€50

• DÉLICES GLACÉS

Tentation, 1 boule kiwi, 1 boule coca, 1 boule chocolat, chocolat maison, chantilly

8€50

L'amour, 1 boule framboise Cranberry Hibicus, 1 boule fraise 1 boule citron, coulis de fruits rouge, chantilly

8€50

Dame Blanche, 3 boules vanille, chocolat maison, chantilly

8€50

• BOULES DE GLACE

Chocolat, coco, vanille, fraise, café, kiwi, poire, abricot, citron, framboise Cranberry Hibicus	
1 Boule : 2€50 2 Boules : 4€90 3 Boules : 6€90 Supplément chantilly 1€00 - Supplément nappage chocolat 0€50	

• COUPES ALCOOLISÉES

Le Colonel, 3 boules citron, vodka	8€90
L'Irish Coffee, espresso, sucre de canne, whisky, chantilly	8€90
Trou Normand, 3 boules poire, alcool de poire	8€90
Coupe des îles, 3 boules vanille, rhum ambré	8€90

• NOS DOUCEURS

Dessert du moment	7€50
Café gourmand	8€00
Profiteroles artisanales	8€10
Baba au rhum	8€00



BOISSONS

• APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Noilly Prat "L'apéritif de Marseillan" rouge, blanc ou ambré (5 cl)	4€80
Pastis 51, Ricard (2 cl)	3€30
Le Marseillanais (5 cl)	4€80
Martini (5 cl), Suze (5 cl)	4€80
Kir, cassis, pêche ou mûre (8 cl)	3€80
Muscat (5 cl)	4€00
Coupe champagne Rogé brut (8 cl)	8€00
Kir Royal brut (8 cl)	8€50

• BOISSONS SANS ALCOOL

Orangina, Coca, Coca Zéro (25 cl)	3€80
Ice Tea	3€50
Jus, oranges, ananas, tomates (25 cl)	3€50
Limonade (33 cl)	2€80
Perrier (33 cl)	3€50
Sirop à l'eau (25 cl)	1€50
Supplément sirop	0€20

• EAUX MINÉRALES

Sémillante (eau plate 1l)	3€00
San Pellegrino (1/2 l)	2€50
San Pellegrino (1 l)	4€00
(possibilité d'emporter la bouteille)	

• BIÈRES BOUTEILLE

Alaric Blanche (bouteille 33 cl)	5€50
Alaric Blonde (bouteille 33 cl)	5€50
Pression (25 cl)	3€00
Sérieux (pinte 50 cl)	6€00

Tous les jours, plusieurs cocktails avec ou sans alcool vous sont proposés : voir ardoise

NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX

NOTRE COUP DE CŒUR BLANC OU ROSÉ (75 CL) : 19€00

• CAVE DE VINS BLANCS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET

Carte Noire, vif et frais, notes citronnées et florales (75 cl)	17€00
Duc de Morny, ample, notes de fruits exotiques et de fruits confits (75 cl)	17€00

IGP DU PAYS D'OC

Hugues de Beauvignac, Chardonnay harmonieux, notes de fruits exotiques, vanille (75 cl)	17€00
Domaine de La Madeleine Viognier, notes aromatiques puissantes, rondes, fruitées (75 cl)	19€50
Vin rouge du Moment (75 cl)	16€00

Si vous ne finissez pas votre bouteille, vous avez la possibilité de l'emporter.

VINS RÉGIONAUX BLANCS, ROUGES OU ROSÉS EN PICHET

La Madeleine St-Jean (75 cl) 12€00	50 cl) 8€50	(25 cl) 5€00	Verre de vin blanc, rosé ou rouge (16 cl) 3€50
------------------------------------	-------------	--------------	--

• BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2€50
Noisette	2€70

• DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, La Mentheuse, La Croqueuse, La Pulpeuse (5 cl)	6€50
Coupe champagne Rogé brut (8 cl)	8€00
Champagne J.-C. Rogé brut (75 cl)	60€00